

Grillmarinaden

Chili-Honig Marinade zum Grillen

Eine Grillmarinade für alle, die es beim Grillen so richtig schön scharf mögen.

Zutaten:

200 ml Sojasauce
100 ml Honig
200 ml Olivenöl
Chilischoten nach belieben
Salz

Zubereitung der Chili-Honig-Marinade:

Die Chilischoten waschen, halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen. Chili klein hacken.

Die kleingeschnittenen Chili mit Sojasauce und Honig, Salz verrühren. Dann das Öl untermischen, bis die ganze Flüssigkeit die gewünschte Dicke hat. Fleisch in der Marinade mehrere Stunden einlegen lassen. Vor dem Grillen wieder gut abtropfen lassen, wenn nötig auch abtupfen.

Marinade mit Bier

Sehr lecker Schweinebauchscheiben oder Schopfsteaks eingelegt in dieser Marinade.

Zutaten:

200 ml Bier
5 Esslöffel Öl
2 Esslöffel Senf
4 Knoblauchzehen
2 große Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
20 Stück Pfefferkörner
ein wenig Chilipulver oder Chili
Salz

Zubereitung der Biermarinade:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Dann alle Zutaten gut miteinander vermischen, zum Schluss das Öl untermischen und das Fleisch, zum Beispiel Schweinebauch, darin einlegen. Das Fleisch muss mehrere Stunden marinieren. Besonders zart und lecker wird es, wenn das Fleisch über Nacht eingelegt ist. Vor dem Grillen wie immer gut abtropfen lassen.

Schweinekoteletts mexikanisch mariniert

Zutaten:

2 Esslöffel Honig
2 Esslöffel Olivenöl
4 Esslöffel Rotweinessig
6 Esslöffel Orangensaft
8 Knoblauchzehen
2 Teelöffel getrockneten oder frischen Oregano
1 Teelöffel gemahlenen Koriander
frisch gemahlener Pfeffer
etwas Zimt
Salz

Zubereitung der Schweinekoteletts mexikanisch:

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Aus allen Zutaten die Marinade anrühren. Koteletts trocken tupfen und den Fettrand einschneiden. Dabei nur in das Fett schneiden, nicht ins Fleisch. Koteletts in eine Schüssel geben und mit der Marinade begießen. Das ganze mindestens vier Stunden im Kühlschrank gut durchziehen lassen, dabei das Fleisch mehrfach wenden, damit die Schweinekoteletts möglichst viel von der Marinade abbekommen. Vor dem Grillen gut abtropfen lassen. Die Schweinekoteletts sollten durch gegrillt sein aber noch saftig. Besonders gut schmecken die mexikanisch marinierten Schweinekoteletts, wenn sie noch ein paar Minuten unter Alufolie ruhen können.

